6 textes définissent les contraintes règlementaires applicables dans tous les établissements de restauration collective à caractère social :

- arrêté interministériel du 21 décembre 2009,

- règlement (CE) n°178/2002 du parlement Européen et du Conseil du 28/012002 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,

- règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

- décret du 17 décembre 2002 relatif à l'information des viandes bovines,

- circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas,

- circulaire du 8 septembre 2003 pour les PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

Tout responsable d'un accueil collectif de mineurs doit donc veiller à leur application, quelque soit le mode de restauration mis en place.

En effet, seul le respect scrupuleux de l'ensemble des points évoqués ci-après permettra d'éviter une **TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective).**

TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE :

Ce sont des maladies souvent caractérisées par des symptômes digestifs (vomissements, diarrhées) pouvant avoir des conséquences graves, surtout chez les enfants.
Elles sont provoquées par l'absorption d'aliments dans lesquels se sont développés des microbes (type listeria, salmonella,…)

ATTENTION :

Dès la suspicion d'une T.I.A.C., l'Agence Régionale de Santé (ARS) et la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP ou DDCSPP) du département où se déroule le séjour doivent impérativement être prévenues.

Tout responsable de séjour doit donc veiller aux bonnes conditions de restauration liées à la conception des locaux, aux pratiques et à la qualité des denrées.

Avant d'organiser un séjour, il est indispensable de s'informer des conditions de restauration possibles et des contraintes existantes dans la structure d'accueil.

Pour ne pas avoir de mauvaises surprises, il est préconisé de préciser à l'avance, dans **un contrat écrit** signé des différentes parties, les responsabilités de chacun (propriétaire des locaux, responsable du séjour, traiteur ou autre…) concernant la mise à disposition des locaux, du matériel et des conditions de fonctionnement.
Pour ne rien oublier, une liste de ce qu'il faut faire peut être établie.

1) LA CUISINE ET LE MATERIEL :

La cuisine et ses annexes (réserve, vestiaires-sanitaires, local poubelles…) doivent être conçues sur les principes de la marche en avant et de la séparation « secteur propre » et « secteur sale ».
Ces locaux doivent être correctement ventilés, et des dispositifs d'extraction des buées doivent être utilisés dans les secteurs cuisson et laverie.

Pour un entretien facile, l'ensemble des matériaux et du matériel doit être lisse et lessivable.

Des dispositifs permettant de se laver les mains dans de bonnes conditions d'hygiène sont indispensables. Les lave-mains (à commande non manuelle) sont en permanence équipés de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.

Les appareils de conservation au froid doivent avoir une capacité suffisante pour le stockage dissocié des denrées brutes et des plats préparés en attente de service (entre 0 et 3°C ou à -18°C pour les surgelés).
Un équipement pour maintenir les plats au chaud (+ 63°C minimum) est prévu si nécessaire.

Un nombre adapté de poubelles étanches (munies de couvercles), faciles à nettoyer et équipées de sacs plastiques résistants doit être prévu pour le stockage temporaire des déchets.

pour l'approvisionnement de collectivités d'enfants (boucher ou traiteur local…).

2) LE FONCTIONNEMENT :

LES CONTRÔLES A RECEPTION DES DENREES :

« Véritable point de départ de l'hygiène alimentaire, le contrôle des matières premières entrant dans la fabrication des repas doit faire l'objet d'un soin très attentif. »

Des autocontrôles sont à mettre en œuvre lors de la réception des marchandises livrées, (denrées brutes ou plats préparés), ou de celles achetées directement.

Il s'agit en particulier de vérifier et de noter les points suivants :

- les températures des produits,
- l'intégrité des emballages et des conditionnements (les boîtes de conserve ne doivent pas avoir subi de choc ou de déformation),
- l'étiquetage et les dates limites de consommation,
- la conformité de l'établissement de provenance : marque d'identification sur le produit ou autorisation de la DDPP

LES PREPARATIONS :

Toutes les préparations effectuées sur place doivent l'être le plus près possible du moment du service.

Le maintien des produits à température adaptée jusqu'à leur consommation est impératif.

Les plats destinés à être servis froids doivent être entreposés à une température maximale de +3°C.

Les plats chauds doivent être maintenus à +63°C minimum jusqu'à leur consommation.

Les plats reçus froids et destinés à être consommés chauds doivent être réchauffés de +3°C à plus de 63°C en moins d'une heure.

LES RATIONS TEMOINS :

Un prélèvement de chaque préparation servie (100 g environ) est conservé J+5 jours au réfrigérateur, à +3°C maximum pour pouvoir être analysé en cas de suspicion de T.I.A.C.

LA GESTION DES « RESTES » :

Les restes des plats présentés au service doivent être détruits. Les plats en sauce, les sauces et les bouillons peuvent être resservis si ils ont été :

- maintenus en température (63°C) et non servis
- refroidis pendant 2 heures maximum avant d'être réchauffés et resservis.

Ces restes-là doivent être jetés après le repas.

L'ENTREPOSAGE DES DENREES :

Les marchandises aussitôt reçues sont à entreposer selon les mentions portées sur l'étiquetage.

Les plats chauds sont à maintenir à + 63°C minimum.

Il est indispensable de doter chaque appareil d'un thermomètre et de vérifier régulièrement son bon fonctionnement.

Par ailleurs, les précautions suivantes doivent être respectées :

- les emballages utilisés pour le transport ne doivent pas pénétrer dans les chambres froides ou les congélateurs,
- les produits de nature différente ne doivent pas être mélangés,
- les produits entamés, découpés, etc. doivent être protégés avant leur retour au réfrigérateur ou au congélateur.

LE NETTOYAGE :

Un plan de nettoyage doit être établi. Il précise en particulier :

- les fréquences de lavage et de désinfection de chaque secteur et matériel,
- les produits et leur mode d'emploi,
- la personne chargée de réaliser les opérations,
- les contrôles effectués.

3) LE PERSONNEL :

Le responsable doit s'assurer que l'ensemble du personnel est à jour de sa visite médicale et écarter de la restauration les personnes malades (troubles cutanés, respiratoires, digestif…).

Il doit également veiller à ce que le personnel ait suivi une formation relative à l'hygiène alimentaire.

Les personnes intervenant en cuisine doivent avoir une tenue adaptée et réservée à cet usage (vêtement propre, chaussures spécifiques, coiffe englobant l'ensemble de la chevelure).

L'hygiène corporelle doit être parfaite (lavage des mains approfondi – brossage des ongles…).

Attention aux coupures et petites blessures qui sont à protéger avec un pansement et un gant changé régulièrement.

4) L'ACTIVITE CUISINE :

Les enfants peuvent participer à la préparation des repas uniquement dans un cadre pédagogique et sous réserve :

- de se changer pour mettre une tenue propre,
- de procéder à un lavage approfondi des mains,
- d'être encadré par un personnel formé,
- de limiter ces activités au service ou à la préparation de plats peu sensibles et qui seront consommés rapidement (éviter les pâtisseries à base de crème ou d'œufs peu cuits).

RAPPEL

- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS): Pour toute activité de restauration collective, un PMS doit être écrit et comporte les éléments suivants :

- descriptif de l'établissement et de ses activités
- plan de lutte contre les nuisibles
- plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance
- procédures relatives à l'hygiène du personnel
- suivi médical du personnel
- qualité de l'eau
- procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits
- procédures de maîtrise des températures
- procédures de contrôle de conformité à réception et expédition
- procédures fondés sur les principes HACCP
- vérification du plan de maîtrise sanitaire
- système de documentation et d'enregistrement associé au PMS.

- Toute activité de restauration collective doit faire l'objet d'une déclaration aux services vétérinaires au moyen d'un document Cerfa à se procurer auprès de la DDPP.

Sont concernés :

- les structures fixes fonctionnant à l'année : déclaration à faire une seule fois.
- les séjours (avec hébergement): déclaration à faire pour chaque séjour.

Pour plus d'informations

- **Note d'information** de la DDPP 45 sur « **La TRACABILITE** » applicable aux métiers de bouche, restaurateurs, grandes et moyennes surfaces et cuisine satellites.
- **Note d'information** de la DDPP 45 sur les mesures règlementaires de protection et d'information du consommateur applicables dans la restauration collective à caractère social.
- « **Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs »,** édité par la Direction des Journaux Officiels en 2010.

Contacts

Agence Régionale de Santé du Centre (ARS)
Cité Administrative Coligny - Bât. P2
131 faubourg Bannier - BP 74409
45044 Orléans Cedex 1
Tel : 02-38-77-32-32
Fax : 02-38-54-46-03
www.ars.centre.sante.fr

En cas de TIAC, contacter :

Plateforme Unique Régionale d'Alertes Sanitaires
Tel : 02 38 77 32 10
ars45-alerte@ars.sante.fr

DDPP
Service Sécurité et Loyauté des Aliments
Fax 02 38 42 43 42
ddpp-sla@loiret.gouv.fr